

# Fahéjas csillagok Nutella<sup>®</sup>-val

Közepes

1 h 0 minimum



## Hozzávalók

### 30 adaghoz:

2 tojásfehérje

160 g porcukor

2 teáskanál (4 g) fahéj

300 g őrölt törökmogyoró

1 teáskanál citromlé

120 g Nutella<sup>®</sup>

## Lépések:

**1**

Melegítsük fel a sütőt 120°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpállásba.

Verjük fel a tojásfehérjéket keményre.

A felvert habból tegyünk félre 2 evőkanálnyit a cukormázhoz.

**2**

Óvatos mozdulatokkal keverjük bele a fahéjat és az őrölt mogyorót a maradék tojásfehérjébe, amíg össze nem áll.



**3**

Nyújtsuk ki a tésztát két réteg sütőpapír között 4 mm vastagságúra, majd csillag alakú süteménykiszúróval szúrjuk ki formákat.

Tegyük a süteményeket egy sütőpapírral bélelt tepsire, majd egy kerek kiszúró segítségével vágjunk lyukat a sütemények felének közepébe.

A megmaradt tojáshabot keverjük el a citromlével és kenjük rá a felső süteményekre egy teáskanállal.



**4**

Süssük 10 percig, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

Töltsünk Nutella<sup>®</sup>-t egy kis végű (2 mm) nyomózsákba.

Nyomjunk kb. 4 g Nutella<sup>®</sup>-t az alsó süteményekre (amelyikben nincs lyuk), amiket fedjünk be a felső süteményekkel (amelyikben a lyuk van).